



CUEVAS DE AROM

CUEVAS DE

AROM



DESCRIPCIÓN

El primer vino que Fernando Mora hizo en su apartamento se llamó AROM (su apellido al revés) y fue símbolo de su inicio en el mundo del vino en 2008.

En la búsqueda de mayor altura con motivo de conseguir mayor frescura y precisión, Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro unen sus manos con una ilusión común, hacer una de las mejores garnachas del mundo.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñedos de garnacha vieja de más de 50 años. Altitud superior a 700 metros en vaso y seco. Suelos de pizarra y cuarcita y suelos calcáreos tipo glacis. Vendimia manual.



DETALLES DE ELABORACIÓN

Fermentado en depósito de cemento abierto con un 30% de uva con raspón. Levaduras autóctonas.



NOTAS DE CATA

Rojo rubí abierto. En nariz presenta grosella, pimienta blanca, tomillo y mineral. Es un vino fresco en boca con taninos firmes, cuerpo medio y sabores a grosellas, con textura mineral y un retro gusto a monte. Un vino intenso y complejo con longitud alta.

INFORMACIÓN

Bodega

Bodegas Frontonio y Bodegas San Alejandro

Variedad

Garnacha

Añada

2018

Tipo de vino

Vino tinto

Alc./Vol

14%

LOGÍSTICA



Capacidad: 75 cl.

Dimensiones: 300 x 87,5 mm

Peso: 1,55 Kg.

Cód. barras: 0635131098390



Europallet (120 x 80 cm.)

Mantos: 5

Cajas/pallet: 95

Unid./pallet: 570

Dimensiones: 120 x 80 x 170 cm

Peso: 930 Kg.



Unid. por caja: 6

Dimensiones: 26,8 x 18 x 30,2 cm

Peso: 9,57 Kg.